



Frischkäse



Brot-Cups mit Frischkäse-Kräuterquark

ERGIBT 12 BROT-CUPS | ARBEITSZEIT: CA. 60 MIN. | BACKZEIT: CA. 15-20 MIN.

Zutaten für den Brotteig: 1 Würfel Hefe, 1 Prise Zucker, 230 ml lauwarmes Wasser, 250 ml Naturjoghurt, 450 g Roggenmehl, 250 g Dinkelmehl, 1 EL Salz |
Zutaten für die Frischkäse-Füllung: 400 g Frischkäse, 250 g Quark, 1 Bund Petersilie, 1 Bund Dill, 1 Frühlingslauch, 1 EL Senf, Salz und Pfeffer

Zubereitung des Brotteiges:

Die Hefe mit dem Zucker im lauwarmen Wasser ca. 15 Min. quellen lassen. Den Joghurt zugeben und verrühren. Die Mehle in eine große Schüssel sieben und mit den restlichen Zutaten zu einem geschmeidigen Teig verkneten und ca. 20 Min. gehen lassen. Den Teig auf die gefetteten Förmchen aufteilen, nochmals ca. 15 Min. gehen lassen und anschließend bei 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) ca. 15-20 Minuten backen.

Zubereitung der Frischkäse-Füllung:

Frischkäse und Quark in eine Schüssel geben. Petersilie, Dill und Frühlingslauch waschen und fein schneiden. Senf dazu geben, alles miteinander verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Masse in einen Spritzbeutel geben und in die vorgebackenen Brot-Cups spritzen. Nach Belieben Gemüsesticks dazu servieren.

